Caractéristiques techniques

Référence	PC 470
Puissance	700 W
Tension d'utilisation	230V ~ 50Hz

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique

Destruction de l'appareil :
Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés.

ELECTROPEM
Avenue du 8ème régiment de Hussards 68132 ALTKIRCH
Tél. : 0825 825 875 - Fax : 03 89 08 33 99
Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.

Siméo

Notice d'utilisation

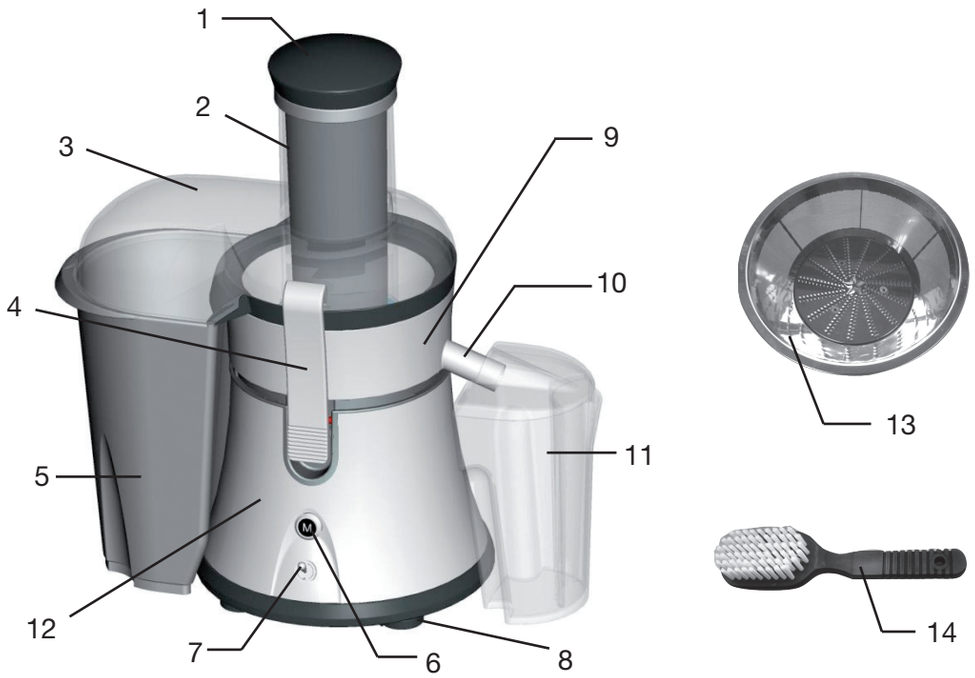
Centrifugeuse PC 470

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Vous trouverez, dans le livret de recettes ci-joint, de nombreuses recettes qui vous feront découvrir les possibilités de votre centrifugeuse.

Descriptif technique



1	Poussoir	8	Pieds anti-dérapants
2	Tube d'alimentation	9	Support tamis
3	Couvercle	10	Bec verseur
4	Loquets de verrouillage	11	Verseuse à jus
5	Bac à pulpe (2 litres)	12	Bloc moteur
6	Voyant de mise sous tension	13	Tamis
7	Bouton de réglage de vitesse - Marche/Arrêt	14	Brossette de nettoyage

Recommandations de sécurité particulières

- Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation. Ne jamais y mettre les mains ou un ustensile de cuisine.

- N'introduire que des fruits et légumes dans le tube d'alimentation. Tout autre produit alimentaire ou ustensile (à part le poussoir) n'est pas toléré.

- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, autocollants, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.

- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.

- Les lames centrales et la râpe du tamis sont très tranchantes. Manipuler le tamis avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre la centrifugeuse en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe Montage de la notice.

- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir mis le bac à pulpe en place.

- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de rabattre les loquets de verrouillage pour libérer le couvercle.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Ne pas utiliser l'appareil plus de 40 secondes sans interruption si le poids du jus et/ou de la pulpe devient trop important.

- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures, fissures, … sur le tamis.

- Attendre que les pièces en rotation soient totalement arrêtées avant d'ouvrir l'appareil

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.

- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.

- Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher.

- Toujours débrancher l'appareil pour dégager tout élément obstruant le tube d'alimentation.

- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :

  - avant toute manipulation d'accessoires,

  - avant toute manipulation d'aliments,

  - avant tout nettoyage,
  - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,

  - en cas de non-utilisation prolongée

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**

- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, …) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.

- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.

- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.

- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.

- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.

- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, …).

- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.

- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil.

- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de la centrifugeuse.

- Lavez l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc moteur) avec de l'eau tiède savonneuse et rincez-les.

- Nettoyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.

- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe suivant : Montage.)

Montage

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et que la prise de courant est débranchée avant de procéder aux opérations de montage.

- Placez le support tamis sur le bloc moteur.

- Placez ensuite le tamis dans son support. Faites-le tourner de manière à ce qu'il descende jusqu'en butée.

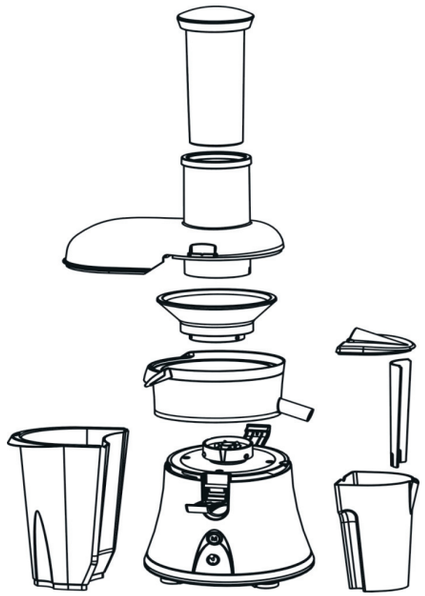
- Positionnez le couvercle en prenant soin de bien aligner la forme du couvercle avec les découpes du support tamis. La sortie pour le bac à pulpe doit être positionnée à l'opposé du bec verseur.

Note : Assurez-vous que le couvercle soit convenablement mis en place, sans quoi la centrifugeuse ne se mettra pas en marche.

- Bloquez le couvercle en remontant les loquets de verrouillage latéraux et en les accrochant fermement. Assurez-vous qu'ils soient bien bloqués, sans quoi la centrifugeuse ne fonctionnera pas.

- Placez la verseuse à jus sous le bec verseur.

- Positionnez le bac à pulpe sous la sortie de pulpe.



Utilisation

Note : L'appareil ne fonctionnera que si toutes les pièces sont convenablement mises en place.

- Lavez les fruits et légumes.

Note : La majorité des fruits et légumes peuvent être placés entiers dans le tube d'alimentation.

- Branchez le cordon d'alimentation.

- Sortez le poussoir du tube d'alimentation.

- Mettez l'appareil en marche en basculant le bouton Marche / Arrêt sur la position 1 ou 2, à adapter selon le type d'aliment à centrifuger (voir paragraphe Conseils).

- Introduisez les fruits ou légumes de votre choix dans le tube d'alimentation et guidez leur descente à l'aide du poussoir.

- Pour extraire un maximum de jus des aliments, poussez toujours doucement les fruits / légumes vers le tamis.

- Petit à petit le jus va s'écouler dans la verseuse à jus et la pulpe va être dégagée vers le bac à pulpe. Surveillez bien le niveau de jus contenu dans la verseuse afin que cette dernière ne déborde pas.

- Une fois la quantité de jus désirée obtenue, éteignez l'appareil en positionnant le bouton Marche / Arrêt sur (0).

Démontage

- Une fois la centrifugeuse arrêtée, débranchez-la.

- Enlevez le bac à pulpe.

- Soulevez les loquets de verrouillage latéraux qui vont dégager le couvercle.

- Soulevez le couvercle afin de le retirer.

- Placez vos mains de part et d'autre du support tamis et soulevez-le délicatement : le support tamis et le tamis se dégagent.

- Ôtez le tamis de son support.

Note : Prenez garde lors de la manipulation du tamis, les lames centrales et la râpe sont très tranchantes.

Nettoyage

- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.

- Passez toutes les parties mobiles de l'appareil sous l'eau afin d'éliminer l'essentiel de la pulpe.

- Puis lavez-les à l'eau tiède savonneuse en utilisant la brossette de nettoyage.

Note : Le couvercle, le bac à pulpe, le support tamis, la verseuse à jus et le tamis peuvent être confiés au lave-vaisselle.

- Prenez garde lors de la manipulation et du nettoyage du tamis car ce dernier peut être facilement endommagé.

- Vérifiez que le tamis soit bien dépourvu de tout résidu, en effet la pulpe séchée va obstruer les mailles du tamis et réduire la performance de votre appareil. Au besoin, faites tremper le filtre 10 minutes dans de l'eau chaude citronnée puis nettoyez-le à nouveau.

- Nettoyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.

- Certains aliments tels les carottes ou les betteraves peuvent colorer le plastique, notamment le couvercle. Pour éliminer cette coloration, nettoyez immédiatement le couvercle avec d'abord un peu d'huile alimentaire puis à l'eau chaude savonneuse.

Conseils

- Préférez les fruits et légumes frais qui sont plus savoureux et contiennent plus de jus et de vitamines.

- Il n'est pas nécessaire de peler les fruits, toutefois, pour des raisons de goût, nous vous conseillons de retirer la peau des mangues, de l'ananas, de la goyave, du melon, des agrumes ou des betteraves crues.

- Nous vous recommandons de retirer la peau blanche des agrumes, cette dernière étant amère.

- Les aliments contenant beaucoup d'amidon tels bananes, avocats, figues,… ne donnent pas de bons résultats dans la centrifugeuse, de même pour les fruits fibreux ou à tige comme la canne à sucre.

- Les feuilles (salade,…) et les tiges (herbes aromatiques) peuvent être confiées à la centrifugeuse, en les associant de préférence à un autre fruit / légume : le résultat obtenu sera bien meilleur.

- Tous les fruits à noyau (pêches, nectarines, cerises, mangues…) doivent être dénoyautés avant d'en extraire le jus.

- Pour les raisins, les groseilles, les myrtilles, prévoyez de nettoyer fréquemment le tamis (environ tous les 500g de fruits).

- Pour une extraction optimale, il est préférable d'appuyer doucement sur le poussoir.

- Dégustez le jus juste après l'avoir extrait, s'il est exposé à l'air durant trop longtemps, il va s'oxyder, brunir et perdre ses qualités gustatives et nutrionnelles.

- Le jus de pommes en particulier brunit très vite. Pour ralentir ce processus, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

- Les fruits et légumes produisent selon leur type, leur variété et la période de l'année des quantités variables de jus.

- Sélection de la vitesse.

Vous trouverez ci-dessous des indications pour choisir la vitesse la mieux adaptée à vos aliments.

Ingrédient	***Vitesse***
Abricot	*1*
Ananas	*2*
Betterave	*2*
Brocoli	*1*
Carotte	*2*
Cassis	*1*
Céleri	*2*
Cerises	*1*
Chou	*1*
Chou fleur	*1*
Choux de Bruxelles	*2*
Citron	*2*
Clémentine	*1*
Coing	*2*
Concombre	*1*
Fenouil	*2*
Fraises	*1*
Framboises	*1*
Goyave	*1*
Groseilles	*1*
Herbes fraîches	*1*
Kiwi	*1*
Mandarine	*1*
Mangue	*1*
Melon	*1*
Mirabelles	*1*
Mûres	*1*
Myrtilles	*1*
Nectarine	*1*
Orange	*2*
Pamplemousse	*2*
Papaye	*1*
Pastèque	*1*
Pêche	*1*
Poire (dures)	*2*
Poire (molles)	*1*
Poivron	*2*
Pomme	*2*
Prunes	*1*
Quetsches	*1*
Raisin	*1*
Tomate	*1*
Salade	*1*

Guide de dépannage

Anomalie	***Cause***	***Solution***
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée	Vérifier que l'appareil et l'alimentation électrique sont branchés
	Mise en marche du système de sécurité	L'appareil ne fonctionne pas si les pièces ne sont pas correctement mises en place. Vérifiez le montage de l'appareil
Le moteur cale durant l'utilisation	L'extraction est trop vigoureuse	Enfoncer le poussoir plus lentement
	De la pulpe mouillée s'accumule sous le couvercle	Nettoyer le tamis, le support tamis et le couvercle
L'extraction semble moins efficace	De la pulpe mouillée s'accumule dans le tamis	Ôtez le couvercle et enlevez la pulpe excédentaire
Il n'y a pas assez de jus et la pulpe est très mouillée	L'extraction est trop vigoureuse	Enfoncer le poussoir plus lentement
	Le tamis est bouché	Nettoyer le tamis
Le jus fuit entre le bord du couvercle et le tamis	L'extraction est trop vigoureuse	Enfoncer le poussoir plus lentement